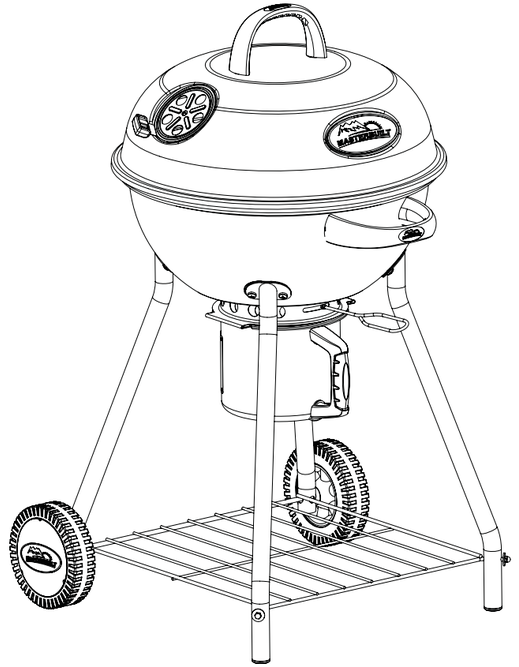
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581

Código del manual: 9804100018 101109-JH20

MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
PARRILLA DE CALDERA A CARBÓN, MODELOS 20040211, 20042611
ESTE PRODUCTO SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE



Tiempo aproximado de armado: 25 minutos

Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips.

⚠ PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠	⚠ ADVERTENCIA ⚠
La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte. **NO queme carbón dentro de las casas, los vehículos, las carpas, los garajes o en áreas cerradas.** **Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.**	**Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos esta parrilla.** **Antes de empezar a armar y a usar la parrilla, lea y siga todas las advertencias y las instrucciones de armado.** **Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.**
El no seguir debidamente estas advertencias e instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.	

ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD

- Siempre que use la parrilla, tenga a mano un extintor de incendios.
- Nunca deje la parrilla desatendida cuando la esté usando.
- Nunca la use en lugares cerrados, como patios, garajes, edificaciones o tiendas de campaña.
- Nunca la use dentro de un vehículo, ni siquiera de un vehículo de recreo, como las casas rodantes, los remolques o las camas de los camiones.
- Nunca use esta parrilla bajo ninguna estructura techada, como cubiertas de techo, cocheras, toldos o aleros.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de todas las estructuras.
- Mantenga el área libre de materiales combustibles como la madera, las plantas secas, la hierba, la maleza, el papel o el lienzo.
- Nunca haga funcionar la parrilla a menos de 25 pies (7,6 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.
- Nunca haga funcionar la parrilla a menos de 10 pies (3 m) de distancia de un tanque de gas.
- Nunca la use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Úsela sobre superficies niveladas y estables, para impedir que se voltee.
- Úsela sobre superficies no combustibles, como tierra, hormigón, ladrillo o piedra.
- En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. No permita que los niños usen la parrilla.
- Use únicamente líquidos especiales para encender carbón. Nunca use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido altamente volátil para hacerlo. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La parrilla está CALIENTE cuando está en uso y permanece CALIENTE durante algún tiempo después de apagarla. No toque ninguna parte de la parrilla sin ponerse guantes protectores.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando. Antes de moverla o guardarla, deje que se enfríe totalmente.
- Nunca deje desatendidos los carbones o las cenizas CALIENTES.
- Nunca guarde la parrilla con carbones o cenizas CALIENTES dentro. Guárdela sólo cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- El uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc. no se recomiendan.
- Nunca use este producto para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñado. Esta parrilla no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.

ADVERTENCIA

Los subproductos derivados de la combustión de este producto, contienen substancias químicas que, en el estado de California, se sabe que producen defectos congénitos, trastornos al aparato reproductor o cáncer.

Este producto puede contener plomo, una substancia química que en el estado de California se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al sistema reproductor.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen correctamente, se les use en condiciones normales y se les dé el mantenimiento adecuado.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso cotidiano.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío corre a cargo del propietario del producto . Si Masterbuilt exige la devolución de lo(s) componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso y los accidentes, los daños sufridos durante el trasporte, o los daños causados por el uso con fines comerciales de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto, están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los especificados antes.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Solamente para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite el portal en www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

RECETAS

HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

¼ de taza de kétchup
2 cdas. de salsa para filetes de carne
1 cda. de agua
1 cda. de azúcar
1 cda. de vinagre
1 diente de ajo, picado
1 lb. de carne magra de res, molida
¼ de cdta. de sal
¼ de cdta. de pimienta negra
4 panes para hamburguesa, cortados y tostados

Para preparar la salsa, mezcle en una sartén pequeña el kétchup, la salsa para filetes de carne, el agua, el azúcar, el vinagre, ajo y, si lo desea, salsa de ají. Póngala a hervir, luego baje el fuego. En un tazón mediano, mezcle la carne molida, la sal y la pimienta. Prepare con la carne mezclada cuatro hamburguesas de un grosor de 3/4 (1,9 cm) de pulgada.

Cocine las hamburguesas en la parrilla sin tapar, a fuego mediano, directamente sobre las llamas, durante 14 a 18 minutos, o hasta que la carne alcance la temperatura interna de 160°F (71°C). Voltee una vez las hamburguesas durante la cocción y úntelas un par de veces con la salsa, durante los últimos cinco minutos. Sírva las hamburguesas en los panes.

Opcional: unas gotas de salsa de ají en botella, tajadas de queso americano, hojas de lechuga, rodajas de tomate, rodajas de cebolla y rodajas de pepinillos encurtidos.

COSTILLAS CON SALSA ÁCIDA DE MANÍ

4 lb (1,8 kg) de costillas de cerdo con mucha carne o costillas de lomo de cerdo
¼ de taza de agua caliente
¼ de taza de mantequilla de maní
2 cdas. de jugo de lima
2 cdas. de cebolla verde cortada en rodajas.
½ cdta. de jengibre fresco rallado o ¼ de cdta de jengibre molido
¼ de cdta. de pimienta roja molida

Recorte la grasa de las costillas. Divida las costillas en porciones 4 a 6 piezas. Colóquelas con el lado del hueso hacia abajo. Cúbralas y cocínelas a la parrilla entre 1 y 1 hora ¾, o hasta que estén tiernas. Entretanto, para preparar la salsa, en un tazón pequeño, vierta lentamente agua caliente en la mantequilla de maní mientras la remueve (al principio, la mezcla será consistente). Vierta mientras la remueve, el jugo de limón, la cebolleta, el jengibre y la pimienta roja. Cocine y remueva a fuego lento hasta que esté bien caliente. Con una cuchara, sirva la salsa cobre las costillas.

POLLO CON SALSA DE MOSTAZA Y HIERBAS

2 cdas. de mezcla de mostaza de Dijon cremosa
1 cda. de perejil fresco picado
1 cda. de orégano fresco picado o 1 cdta. de orégano seco triturado
1 cda. de agua
1/8 de cdta de pimienta roja molida
De 3 a 3 1/2 lb (1,36 a 1,6 kg). de pollo parrillero entero, cortado en cuartos

Para preparar la salsa, mezcle en un tazón pequeño la mostaza, el perejil, el orégano, el agua y la pimienta roja. Cúbrala y déjela enfriando hasta que esté listo para usarla. Como una opción, puede preparar el pollo quitándole la piel.

Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo. Cúbralo y cocínelo a la parrilla durante unos 50 o 60 minutos, o hasta que pierda el color rosado. (170°F [76,7°C] para pechugas y 180°F [82°C] para carnes obscuras). Con una brocha, unte las presas con la salsa de cuando en cuando, durante los 10 últimos minutos de la cocción.

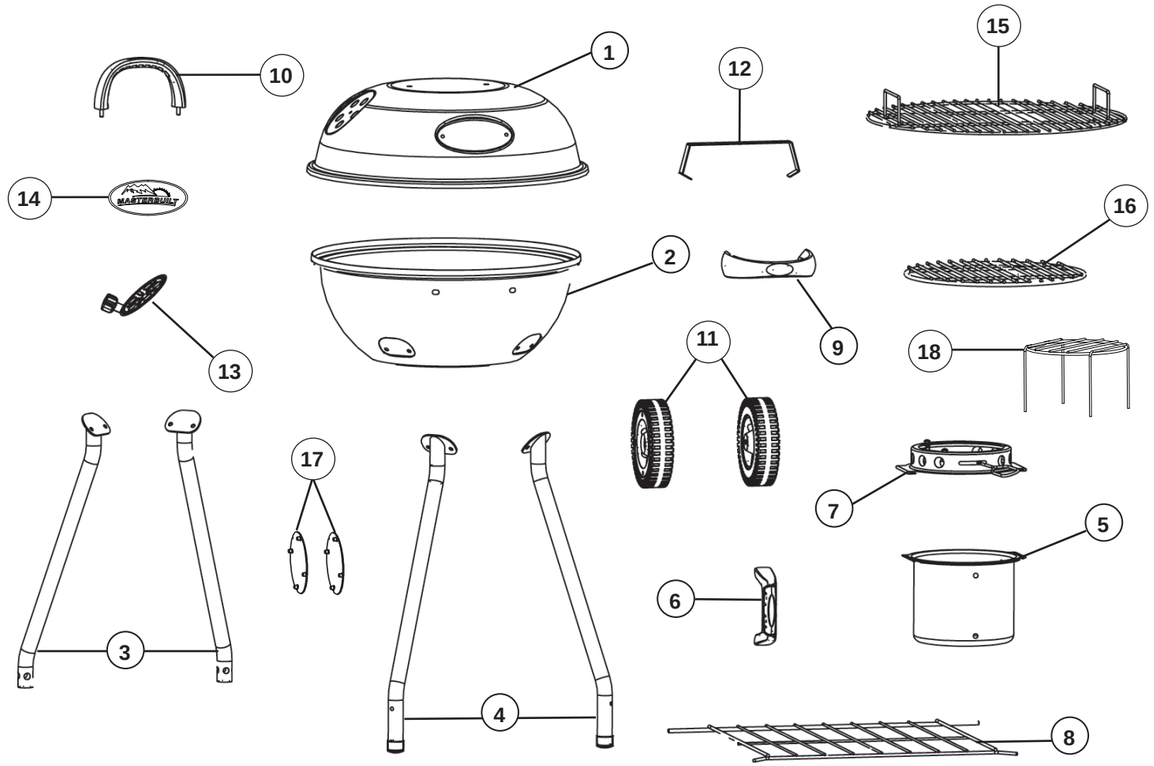
HALIBUT A LA CAJUN

Salsa
1 lata (de 7 oz [198 g]) de maíz Green Giant Niblets de grano entero, escurrido
1 tomate de tamaño mediano, picado
2 cebolletas, de tamaño mediano, picadas (2 cdas)
1 cucharada de vinagre de sidra
2 cdtas.de miel
¾ de cdta. de hojas de orégano secas
¼ de cdta. de pimienta roja molida (de cayena)
¼ de cdta. de sal

Pescado
4 filetes de halibut (de aproximadamente 6 oz [170 g] c/u)
2 cdas. de salsa Worcestershire
½ cdta. de pimienta molida gruesa
¼ de cdta. de hojas de orégano secas

En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes de la salsa; déjela a un lado. Con una brocha, unte los filetes con salsa Worcestershire; espolvoréelos con pimiento y orégano. Cubra y cocine los filetes a la parrilla, a fuego mediano durante 10 a 15 minutos, volteándolos una o dos veces, hasta que se puedan desmenuzar fácilmente con el tenedor. Sirva los filetes con la salsa.

LISTA DE PIEZAS



ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa de la caldera	10	1	Asa de la tapa
2	1	Base de la caldera	11	2	Ruedas
3	2	Patas cortas	12	1	Gancho de la tapa
4	2	Patas largas	13	1	Regulador de ventilación
5	1	Lata para cenizas	14	1	Placa con logotipo (prearmada)
6	1	Asa de la lata para cenizas	15	1	Rejilla de cocción
7	1	Anillo separador de la lata para cenizas, con orificios de ventilación	16	1	Rejilla para el carbón
8	1	Repisa para guardar objetos	17	2	Tapacubos
9	1	Asa para la base	18	1	Iluminación de la parrilla

¡DETÉNGASE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA

Para solicitar ayuda durante el armado, piezas nuevas o dañadas, llame a: Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE HERRAJES

(A)
Tornillo Phillips
de 1/4-20 x 1/2”
(6,4 mm - 20 x 1,3 cm)
cant.: 8

(B)
Tornillo Phillips
de 3/16-24 x 3/8”
(4,8 mm - 24 x 9,5 mm)
cant.: 4

(C)
Contratuerca
hexagonal de
3/16” (4,8 mm)
Cant.: 4

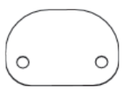
(D)
Tuerca con brida
dentada
de 1/4-20 (6,4 mm)
Cant.: 14

(E)
Contratuerca hex.
de nylon
de 5/16” (7,9 mm)
Cant.: 2

(F)
Arandela plana
de aluminio de 1/4” (6,4 mm)
cant.: 8

(G)
Arandela plana
de aluminio de 5/16” (7,9 mm)
Cant.: 8

(H)
Arandela de
aislamiento térmico
cant.: 6



(I)
Arandela de
aislamiento térmico
cant.: 4

(J)
Arandela de presión de
1/4’’ (6,4 mm)
Cant.: 2

(K)
Tuerca de corona
de 1/4” (6,4 mm)
cant.: 2

TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Filetes	¾” (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min/lado	poco cocido 145° F (62° C)
		de 4 a 5 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Brochetas	cubitos de 1” (2,5 cm)	de 3 a 4 min/lado	145°-160° F (62-71° C)
Hamburguesas	½” (12 mm) de grosor	de 3 a 4 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Asado, corte de cadera	de 4 a 6 lb (de 1,8 a 2,7 kg)	de 18 a 22 min/lb	145°-160° F (62-71° C)
Solomillo	3 ½ - 4 lb (de 1,5 a 1,8 kg)	de 20 a 25 min/lb	145°-160° F (62-71° C)
Costillar	trozos de 1 costilla	10 min/lado	término medio 160° F (71° C)
	mitad, de 2 a 3 lb (de 0,9 a 1,3 kg)	de 10 a 12 min/lado	poco cocido 145° F (62° C)
Lomo	entero, de 4 a 6 lb (de 1,8 a 2,7 kg)	de 12 a 15 min/lado	término medio 160° F (71° C)
CARNE DE CERDO	**TAMAÑO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**	**TEMP. INTERNA**
Chuletas con hueso	¾” (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Chuletas deshuesadas	1 ½” (4 cm) de grosor	de 7 a 8 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Lomo	½-1 ½ lb (de 0,2 a 0,6 kg)	de 15 a 25 min total	término medio 160° F (71° C)
Costillas (calor indirecto)	de 2 a 4 lb (de 0,9 a 1,8 kg)	de 1 1/2 a 2 h	término medio 160° F (71° C)
VENADO	**TAMAÑO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**	**TEMP. INTERNA**
Asado, cuarto o pata	6-7 lb (de 2,7 a 3,1 kg)	de 25 a 30 min/lb	145°-160° F (62-71° C)
Filetes de carne	¾” (2 cm) de grosor	de 6 a 7 min/lado	término medio 160° F (71° C)
POLLO	**TAMAÑO**	**TIEMPO DE COCCIÓN**	**TEMP. INTERNA**
Pollo parrillero (calor indirecto)	de 3 a 4 lb (de 1,3 a 1,8 kg)	de 60 a 75 min	en el muslo 180° F (82° C)
Gallinas de Cornualles	de 18 a 24 oz (de 510 a 680 g)	de 45 a 55 min	en el muslo 180° F (82° C)
Mitades de pechuga, con hueso	de 6 a 8 oz (de 170 a 226 g) cada una	de 10 a 15 min/lado	170° F (77° C)
Mitades de pechuga, deshuesada	4 oz (113 g) cada uno	de 6 a 8 min./lado	170° F (77° C)
Patas o muslos	de 4 a 8 oz (de 113 a 226 g)	de 10 a 15 min/lado	180° F (82° C)
Muslos	4 oz (113 g)	de 8 a 12 min/lado	180° F (82° C)
Alas	de 2 a 3 oz (de 56 a 85 g)	de 8 a 12 min/lado	180° F (82° C)

- Cuando la temperatura exterior es inferior a 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepasa los 3,500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.

- El abrir la tapa de la parrilla mientras se cocina aumenta el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LAS PARRILLAS DE CARBÓN

P. La rejilla de cocción está oxidada. ¿Cómo elimino la herrumbre?
El curar la rejilla evitará la herrumbre y que la comida se pegue. Cúrela aplicándole una capa delgada de aceite vegetal en toda la superfice. Coloque la rejilla para cocinar en la parrrilla, y déjela calentar entre una y una hora y media. Ahora, la rejilla está lista para usarla. El curarla con frecuencia evita que se oxide. Si se oxida, limpie la superficie con un cepillo con cerdas de acero. Vuelva a untarla con aceite vegetal y caliéntela según se indica arriba.

P. ¿Cuándo puedo poner la carne en la parrilla?
La parrilla está lista cuando el carbón tiene cenizas en la superficie y no se ven llamas.

P. ¿Por cuánto tiempo se mantienen calientes las briquetas?
Si cocina por más de 30 ó 40 minutos, debe agregar más briquetas al fuego. Agregue de 10 a 12 briquetas por el borde externo del fuego, inmediatamente después de haberlo avivado. Una vez que el carbón tiene el 80% de su superficie cubierto de cenizas, agregue más en el centro del fuego, según sea necesario para mantener constante la temperatura de cocción. Lea todas las instrucciones y advertencias que vienen en la bolsa de carbón.

P. ¿Cambia algo si regulo la ventilación de la parrilla?
Las aberturas de ventilación normalmente se dejan abiertas cuando la parrilla está cerrada. Esto permite que circule el oxígeno dentro de la misma y aumente la temperatura del carbón. Regule la temperatura de la parrilla ajustando las aberturas de ventilación. El cerrarlas (ya sea parcial o totalmente) puede ayudar a bajar la temperatura del fuego cuando está demasiado caliente.

ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente los herrajes y las partes armadas para asegurar que la parrilla funcione de forma segura.
- Deje SIEMPRE que la parrilla se enfríe completamente antes de manipularla.
- Espere SIEMPRE a que la lata para las cenizas se enfríe completamente, para vaciarla. Esto ayudará a prolongar su vida útil.
- Limpie la parrilla, y sus superficies especiales, tales como las rejillas de cocción, con productos de limpieza suaves. Frote su parte exterior con un paño húmedo. NO use un producto de limpieza para hornos.
- SIEMPRE cubra y guarde la parilla fría y en un lugar protegido.
- Sólo se debe guardar la parrilla en interiores, si el carbón se ha quemado hasta las cenizas Y éstas están frías. Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardar la parrilla.
- La parrilla es de acero, y puede oxidarse con el tiempo. Si aparece herrumbre en las superficies exteriores, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después pinte esas áreas con una pintura resistente al calor, excepto las piezas de acero inoxidable.
- Si aparece herrumbre en las superficies interiores de la parrilla, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después, cubra esas áreas con aceite de cocina, excepto las piezas de acero inoxidable.
- NUNCA PINTE LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.

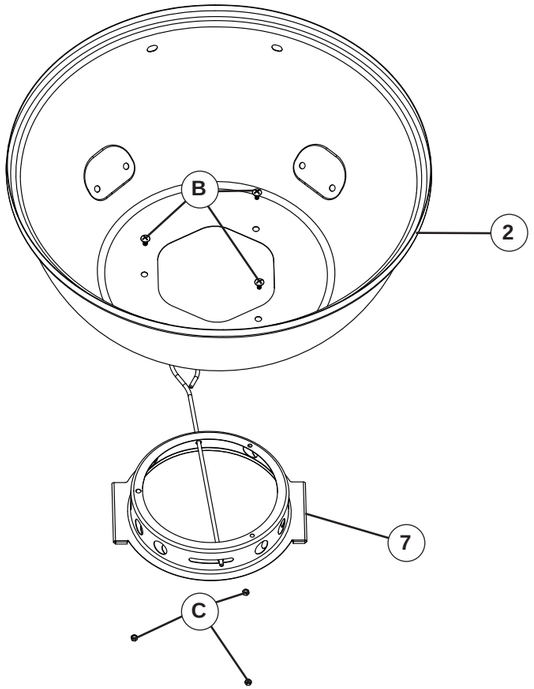
¡DETÉNGASE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
Para solicitar ayuda durante el armado, piezas nuevas o dañadas, llame a: Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

MODELO 20040211	MODELO 20042611	DESCRIPCIÓN
ARTÍCULO NO.		
9904090001	9904090001	Juego de patas cortas
9904090002	9904090002	Juego de patas largas
9904090003	9904090003	Juego de tapa de la caldera
9904090004	9904090004	Juego de base de la caldera
9904090005	9904090005	Juego de asa de la lata para cenizas
990060100	990060100	Juego de repisa para guardar objetos
990060087	990060087	Juego de ruedas
9904090006	9904090006	Juego de asa de la tapa
9904090007	9904090007	Juego de asa de la base
990060095	990060095	Juego de regulador de ventilación a la tapa
990000005	990000005	Juego de ganchos de la tapa
9904100020	9904100022	Juego de placa de logotipo
990060130	990060130	Juego de anillo separador de la lata para cenizas
9004100031	9004100031	Encender el carbón parrilla
9004090009	9004090009	Juego de asa de la lata para cenizas
909060028	909060028	Aire Damper Ring Control w Mango / Tuerca
9004090010	9004090010	Rejilla de cocción
906060064	906060064	Rejilla para el carbón
9004090011	9004090011	MB Tapacubos
9804100018	9804100018	Manual de instrucciones
9904090008	9904090008	Kit de aditamentos

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones.

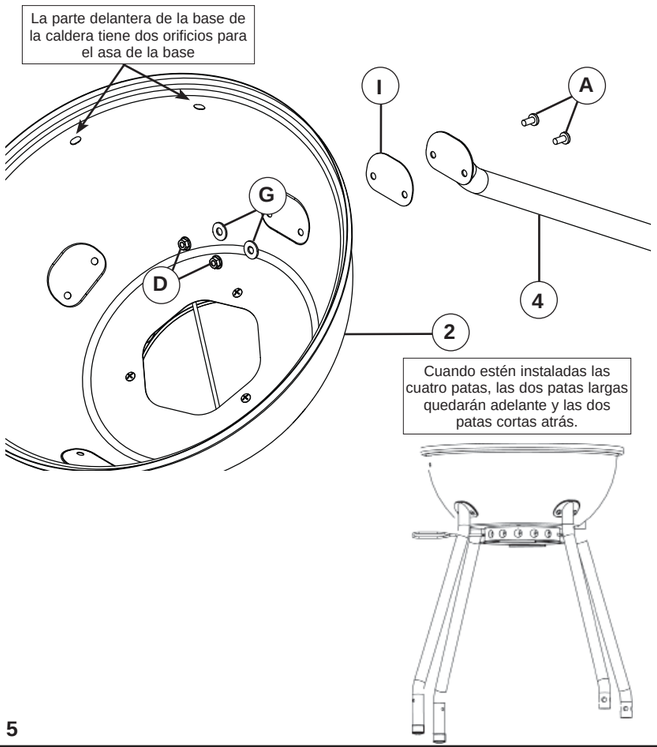
Herramientas para el armado:

Llave inglesa
Destornillador Phillips

Arme la parrilla en una superficie limpia y plana.

PASO 1.

Alinear la ceniza puede spacer anillo (7) con orificios en la base de caldera (2). Inserte un tornillo de cabeza Phillips (B) por la base hervidor de agua (2) en la ceniza puede spacer anillo (7) como se muestra. Fije con la tuerca hexagonal (C).


La parte delantera de la base de la caldera tiene dos orificios para el asa de la base
I
A
G
D
4
2
Cuando estén instaladas las cuatro patas, las dos patas largas quedarán adelante y las dos patas cortas atrás.

Es posible que necesite que lo ayuden para este paso.

No apriete completamente los tornillos. Es posible que sea necesario ajustar las patas cuando se coloque la repisa para guardar objetos, en el PASO 3.

PASO 2.

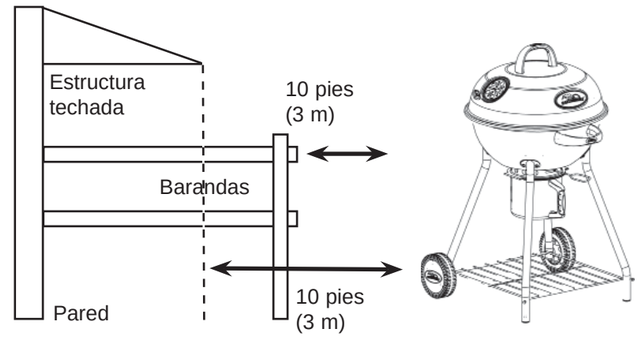
Coloque arandelas de aislamiento térmico (I) en las patas largas (4), como se ilustra. Alinee los orificios de las patas largas con los orificios de la base de la caldera (2). Introduzca los tornillos Phillips (A) por los orificios de las patas. Fíjelos con arandelas planas de aluminio (G), y tuercas con brida dentada (D).

Repita el paso para las patas cortas en la parte posterior de la base de la caldera.

ADVERTENCIAS SOBRE LA MANIPULACIÓN DE LA PARRILLA

- Evite que la parrilla reciba golpes o impactos.
- Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados del carbón encendido.
- Esta parrilla funciona con llamas al descubierto. Evite llevar el pelo suelto o vestir ropa desahogada cuando la esté usando. Se pueden encender.
- Use guantes protectores siempre que use esta parrilla o trabaje con fuego. Para echar leña o carbón, use guantes protectores o utensilios para chimeneas, de mango largo y rígido.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la parrilla mientras esté en uso o, luego de usarla, hasta que se haya enfriado. Esta parrilla se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.
- Los alimentos grasosos, como las hamburguesas, tienen demasiada grasa y pueden producir llamaradas. Cuando cocine alimentos grasos, tenga cuidado al levantar la tapa y durante la cocción, para evitar quemaduras.
- Retire con cuidado los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina largos y resistentes.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con esta parrilla.
- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del cliente para armar correctamente y manipular de forma segura la parrilla.
- Mientras se usa la parrilla, y durante el tiempo en que se enfría, su tapa y su base permanecen CALIENTES.
- No retire la lata para cenizas mientras éstas o el carbón estén CALIENTES.
- Mientras se usa la parrilla y durante el tiempo en que se enfría, el regulador de ventilación está CALIENTE; use guantes protectores para ajustarlo.
- Nunca sobrecargue la rejilla de carbón. Esto puede causar lesiones graves o dañar la unidad.
- Use únicamente un producto especial para encender carbón, nunca use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido inflamable. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.

RECUERDE: NUNCA HAGA FUNCIONAR ESTA PARRILLA DEBAJO DE ESTRUCTURAS TECHADAS. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 m) DE ESTRUCTURAS TECHADAS, PAREDES O BARANDAS. CONSULTE EL SIGUIENTE DIAGRAMA.



INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN

Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias que vienen en la bolsa de carbón y en el manual.

1. Arrugue tres hojas de periódico y colóquelas sobre la rejilla, dentro de la lata para las cenizas.
2. Apile el carbón directamente sobre la lata para las cenizas en la rejilla para el carbón. Prenda fuego al papel que colocó en la lata para las cenizas.
3. Esparza el carbón por la rejilla y prepare sus alimentos en sólo 20 minutos.

- NUNCA USE GASOLINA PARA ENCENDER EL CARBÓN.
- EL PONER DEMASIADO CARBÓN EN LA REJILLA PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑAR
- NUNCA ECHE MÁS LÍQUIDO PARA ENCENDER CARBÓN LUEGO QUE ÉSTE SE HAYA ENCENDIDO.
- EL CARBÓN CALIENTE NO SE DEBE DEJAR DESATENDIDO.
- LA PARRILLA PERMANECE CALIENTE. USE GUANTES PROTECTORES Y UTENSILIOS DE COCINA LARGOS Y RESISTENTES

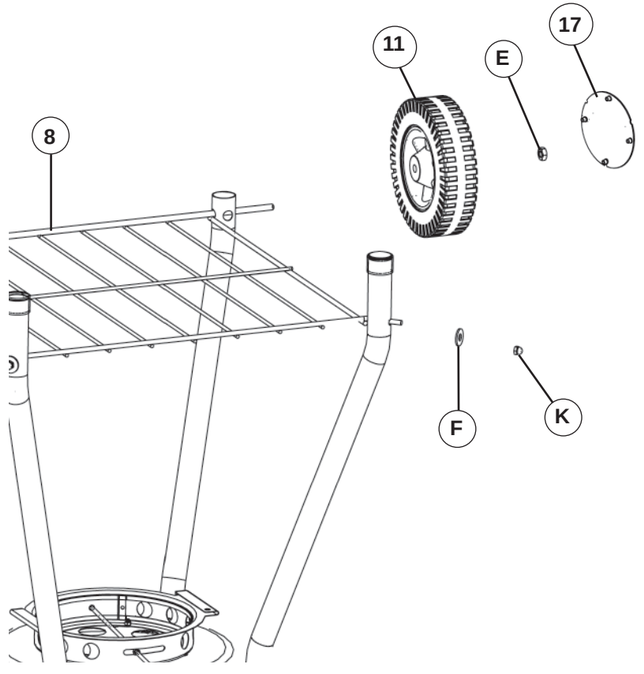
ADVERTENCIA

Para asegurarse de que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente.

Temperaturas internas mínimas de cocción según	
Pescado	**145° F (62° C)**
Carne de cerdo	**160° F (71° C)**
Platos a base de huevos	**160° F (71° C)**
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	**145° F (62° C)**
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	**160° F (71° C)**
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	**165° F (74° C)**
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	**165° F (74° C)**

*** Departamento de Agricultura de Estados Unidos**

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Vuelva a colocar la parrilla con cuidado, según se ilustra.
Tenga cuidado de no desportillar/rayar la porcelana.

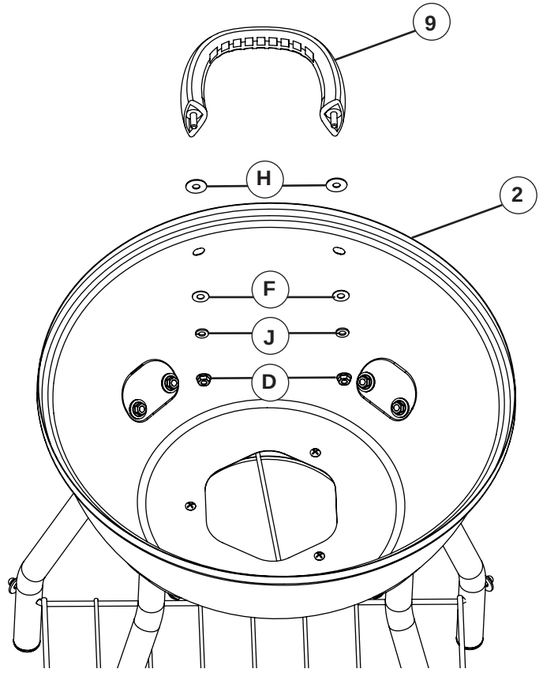
PASO 3.

Nota: Es posible que deba inclinar la repisa para ubicarla en su sitio. Es posible que sea necesario separar las patas para colocar la repisa en su lugar.

Introduzca la repisa para guardar objetos (8) en los orificios ubicados en las patas de la parrilla, como se ilustra. Fije la repisa a las patas largas con arandela plana de aluminio (F) y tuerca de corona (K).

Instale una rueda (11), con el lado marcado hacia fuera, en cada pata corta. Luego, fije las ruedas y la repisa para guardar objetos a las patas, con contratuercas hexagonales de nylon (E).

Tapacubos snap (17) en el lugar como se muestra.

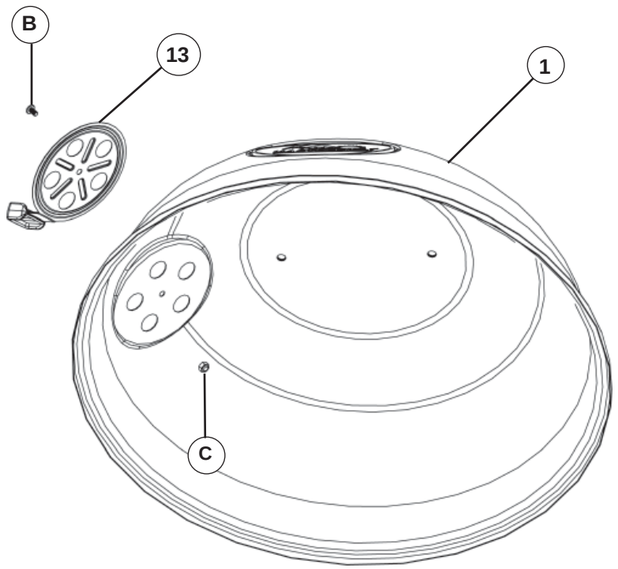


Vuelva a colocar la parrilla con cuidado, según se ilustra.

Antes de continuar, apriete todas las tuercas y tornillos de las patas y de la repisa para guardar objetos.

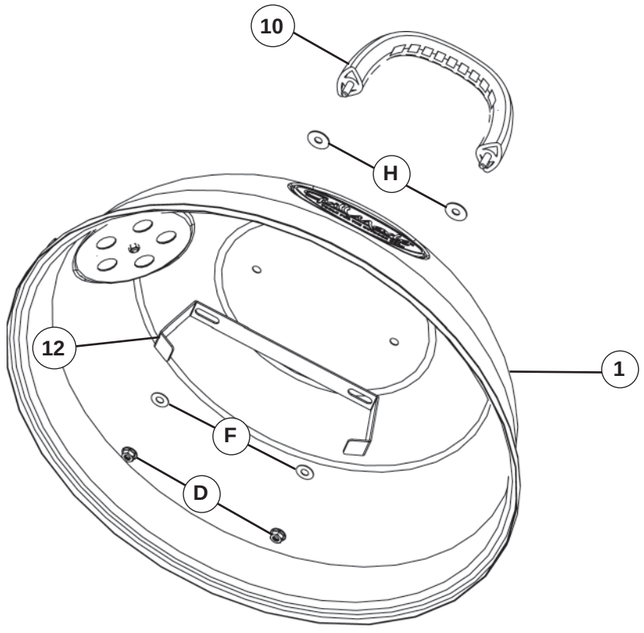
PASO 4.

Coloque las arandelas de aislamiento térmico (H) sobre el asa de la base (9), como se ilustra. Introduzca los tornillos del asa para la base (9) en la base de la caldera (2). Fíjelos con arandelas planas de aluminio (F), contratuercas (J) y tuercas hexagonales (D).

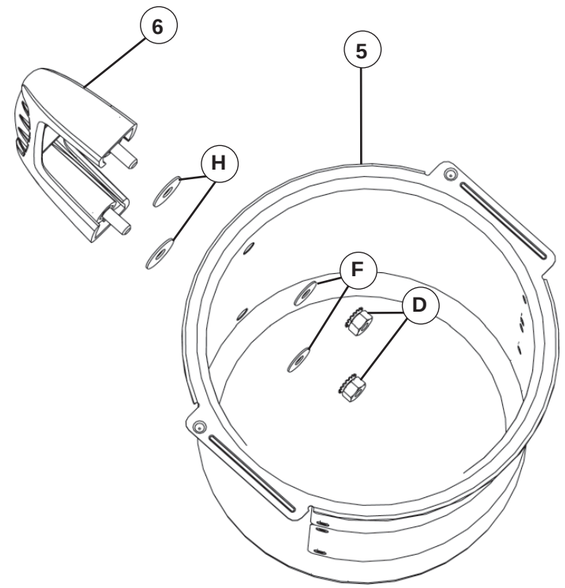


PASO 5.
Nota: No los apriete demasiado. La abertura de ventilación se debe mover con facilidad.

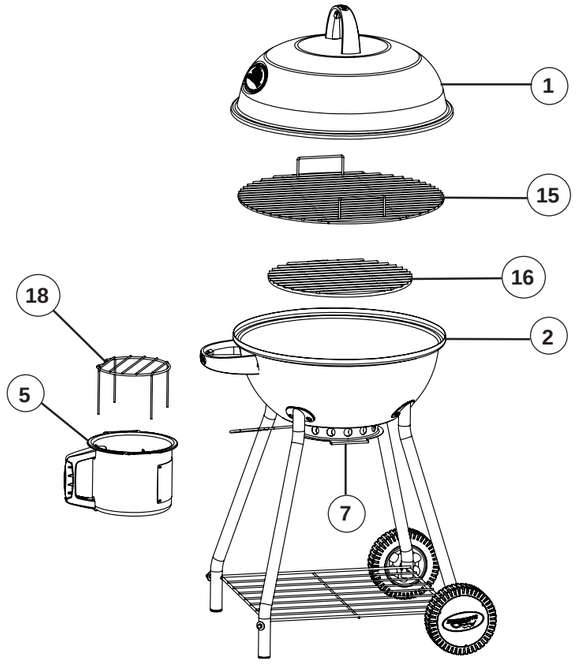
Fije el regulador de ventilación (13) a la tapa de la caldera (1) con tornillos Phillips (B) y contratuerca hexagonal de nylon (C).



PASO 6.
Coloque las arandelas de aislamiento térmico (H) en el asa de la tapa (10), como se ilustra. Introduzca los tornillos del asa para la tapa (10) en los orificios de la tapa de la caldera (1). Instale el gancho (12), luego las arandelas planas de aluminio (F) y fíjelas con las tuercas hexagonales (D).



PASO 7.
Coloque arandelas de aislamiento térmico (H) sobre el asa de la lata para cenizas, como se ilustra. Inserte el asa (6) en la lata para cenizas (5) y fíjela con arandelas planas de aluminio (F) y tuercas hexagonales (D).



PASO 8.
Inserte la parrilla de iluminación (18) montado en ceniza puede (5) como se muestra a continuación.

Deslice la lata para cenizas armada (5) en las guías del anillo separador (7).

Coloque la rejilla para el carbón (16) dentro de la base de la caldera (2).

Ponga la rejilla de cocción (15) sobre la base de la caldera (2), como se ilustra.

Coloque la tapa (1) sobre la base de la caldera (2).

YA PUEDE USAR LA PARRILLA